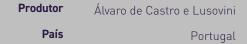




Cód.103240

Um Dão típico, ao estilo tradicional, elaborado pelo enólogo Álvaro de Castro, da Quinta da Pellada. É complexo, elegante, com ótima estrutura, notas florais, frutadas e terrosas e longo final.



Região Dão

Tipo Tinto

Uva Touriga Nacional, Tinta Roriz,

Jaen e Alfrocheiro

Volume 750ml

Safra 2016

Teor alcoólico 13%

Temperatura de serviço 14 - 16°C

Vinificação Extração pré-fermentativa a

baixa temperatura por 24h. Fermentação a temperatura controlada entre 24 e 26°C

Maturação 8 meses em barricas de

carvalho francês

Corpo Médio

Potencial de guarda 6 a 8 anos

Harmonizações Carnes vermelhas ensopadas;

pernil de cordeiro; risoto de cogumelos; queijos de massa mole

